

CURRICULUM VITAE

Informații personale	
Nume / Prenume	Georgescu, Luminița Anca
Adresă(e)	14, Armata poporului, L5/87, 800078, Galați, Romania
Telefon(oane)	Fix: 0236 466555 Mobil: 0744770709
Fax(uri)	-
E-mail(uri)	luminita.georgescu@ugal.ro
Naționalitate	Româna
Data nașterii	11 mai 1958
Domenii de competență	Enzimologie (purificare, cinetică, imobilizare enzime), biochimie (metode enzimatică, spectrofotometrice, HPLC), nutriție (compuși biologic activi, alimente funcționale, nutriție specială), inginerie alimentară (aditivi și ingrediente în industria alimentară, tehnici moderne de asigurare a calității și stabilității alimentelor)
Experiența profesională	
Perioada	<ol style="list-style-type: none">1) 2004 până în prezent, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor2) 1997 – 2004, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor3) 1990-1997, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit (actualmente Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor)4) iunie 1985 – septembrie 1990, Institutului de Chimie Alimentară București5) iunie 1984 - mai 1985, Fabrica de Bere Galați6) mai 1983 – mai 1984, Fabrica de Bere Constanța
Funcția sau postul ocupat	<ol style="list-style-type: none">1) conferențiar titular, disciplinele Biochimie și Nutriție umană, Enzimologie, Aditivi și ingrediente în industria alimentară, la Catedra Biochimie-Tehnologii2) șef de lucrări titular la disciplinele Biochimie și Nutriție umană și Enzimologie, Catedra Biochimie-Tehnologii3) asistent titular la disciplina Biochimie și Nutriție umană, Catedra Biochimie-Tehnologii4) inginer cercetare, din 1988 promovată ca cercetător științific5) inginer tehnolog stagiar6) inginer tehnolog stagiar
Educație și formare	
Perioada	<ol style="list-style-type: none">1) 1991 – 1999, stagiul doctoral sub conducerea prof.dr.ing. Segal Rodica, obținerea titlului de doctor în Inginerie Industrială în mai 20002) 1 sept. 1995-31 august 1996, bursă DAAD pentru participarea la cel de-al 31-lea Seminar Internațional pentru Cercetare și Învățământ în ingineria chimică, chimie-fizică și tehnologică, la Universitatea Tehnică din Karlsruhe, Germania. Perioada de 12 luni a cuprins un curs practic de radioanaliză de 3 săptămâni la Forschungszentrum Karlsruhe, un curs practic de 3 săptămâni la DECHEMA-Frankfurt/Main, studiu și cercetare la Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruhe3) 3-15 iulie 1995, Cursurile "Școlii de Vară francofone" în domeniul "Biochimie", Iași4) 1 mai 1993-31 iulie 1993, bursă Tempus la Universitatea Tehnică din München, Catedra de Știința Laptelui, Freising-Weihenstephan, Germania5) 1978 – 1983, Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare, Galați, absolvită cu 10 la examenul de diplomă și media generală 9,41, recomandare pentru cercetare6) 1973 -1977, Liceul teoretic "Al. I. Cuza", Galați
Calificarea / diploma obținută	<ol style="list-style-type: none">1) diplomă de doctor inginer2) certificat de absolvire pentru perioada de studiu și cercetare la Universitatea Tehnică din Karlsruhe, certificat de participare pentru cursurile urmate la DECHEMA-Frankfurt/Main3) certificat de absolvire4) certificat de participare5) diplomă de inginer6) diplomă de baccalaureat
Membri al asociațiilor profesionale:	<ul style="list-style-type: none">- Societatea Română de Biochimie și Biologie Moleculară- Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație- Societatea Română de Chimie

Aptitudini și competențe personale	
Limba(i) străină(e) cunoscută(e) Competențe și aptitudini organizatorice	Vorbit și scris fluent în franceză, germană, italiană, traduceri din engleză și rusă Șef al Laboratorului de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice, acreditat RENAR, parte a Centrului de Cercetări Biotehnologii în Industria Alimentară și Acvacultura (recunoscut CNCSIS) din structura Facultății Știința și Ingineria Alimentelor, numită prin decizia Rectorului Universității „Dunărea de Jos” Galați (nr. 520/30.06.2004)
Alte competențe și aptitudini	Operare PC (Windows, Word, Excel, Statistica for Windows, Chemwind, Internet Explorer)
Informații suplimentare	-
Anexe	Lista completa a lucrarilor.

ANEXA

LISTA COMPLETA A LUCRARILOR ELABORATE ȘI/SAU PUBLICATE

A. TEZA DE DOCTORAT

Georgescu, L.A. 1999, *Fibrele alimentare: studii biochimice și tehnologice*, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

B. CARTI

I. Carti/indrumare (C) si capitole din carti (Cc) cu caracter didactic/profesional

Georgescu, L.A., 2003, *Enzimologie generală și aplicată*, Editura Academica, ISBN 973-8316-56-1, 250 pag.

II. De specialitate publicate in edituri recunoscute

1. Costin, G.M., Segal, R., Moraru, C., Moraru, C. **Georgescu, L.**, Tudorica, M.C., 1999, *Alimente funcționale-alimente pentru sănătate*, Ed. Academica, Galați, Costin G.M. și Segal R. (editori), 356 pg., ISBN 973-98858-3-7
2. Costin, G.M., Segal, R., Florea, T., Popa, C., Balais, F., **Georgescu, L.** s.a., 2001, *Alimente pentru nutriție specială*, Ed. Academica, Galați, Costin G.M. și Segal R. (editori), 325 pg., ISBN 973-98859-8-5
3. Banu, C., Segal, R. (coordonatori), Muscă, L., Vâță, C., Lungu, C., Rubțov, S., Bahrim, G., Nicolau, A., **Georgescu, L.** s.a., 2002, *Dicționar Explicativ pentru științele exacte (DEX-SE) – Industrie Alimentară, IALI - Biochimie și Microbiologie*, Ed. Academiei Române, București, ISBN 973-27-0935-9

C. ARTICOLE ȘTIINȚIFICE

1. Articole publicate in reviste cotate ISI: -

2. Articole publicate in reviste indexate in baze de date internationale

1. Segal, R., Nat, A., Vâță, C., Muscă, L., **Georgescu, L.**, Lungu, C., 1998, *Effect of ionizing radiations on the activity of wheat enzymes/Influența radiațiilor ionizante asupra activității unor enzime din grâu*, Științe și Tehnologii Alimentare, V,VI,

1997/1998, p. 15-18, ISSN 1222-0000, CODEN: STAIEL, CAN 131:43952 AN 1999:236782 CAPLUS (Copyright (C) 2007 ACS on SciFinder (R))

2. **Georgescu, L.**, Nicolau, A. si Stoica, I., 2006, *The obtaining and characterization of a fungal inulinase*, Romanian Journal of Biochemistry, 43, 1-2, ISSN 1582-3318 (citata in bazele de date www.ingentaconnect.com si www.cabi-publishing.org)

3. Articole publicate in reviste recunoscute CNCSIS

1. Segal, R., **Georgescu, L.**, 1997, *Nutriția și dezvoltarea produselor noi*, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit-Panificație, V.8, nr. 3, p.10-13, ISSN 1222-1120

2. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, *“In vitro” study about the effect of dietary fibres on digestive enzymes*, Revue Roumaine de Biochimie, 35, nr.1-2, p. 123, ISSN 0001-4214

3. Segal, R., **Georgescu, L.**, 1998, *Studii biochimice privind prezența fibrelor în alimente*, Buletin Științific, V.3, Tehnologii alimentare, Lucrările Sesiunii ALTEXIM – I, Universitatea “Lucian Blaga”, Sibiu, p.167-174, ISBN 973-9280-96-X

4. Segal, R., **Georgescu, L.**, 2000, *Alimente funcționale bogate în fibre – implicații nutriționale*. B.I.I.L., V.15, N. 1-2, p. 59-70, ISSN 1224-3655

5. **Georgescu, L.**, 2000, *Fibrele alimentare. Studii biochimice si tehnologice I*, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 11, Nr.4, 2000, p. 69-82

6. **Georgescu, L.**, 2000, *Studiul compoziției glucidice a fibrelor alimentare din grâu*, Analele Universitatii „Aurel Vlaicu din Arad, p. 57-64, ISSN: 1582-3415

7. **Georgescu, L.**, 2001, *Fibrele alimentare. Studii biochimice si tehnologice II*, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 12, Nr. 1, 2001, p. 66-111

8. **Georgescu, L.**, 2001, *Fibrele alimentare. Studii biochimice si tehnologice III*, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 13, Nr. 2, p. 4-35

9. **Georgescu, L.**, 2001, *Facts in Analyzing dietary fiber from different cereal products*, Annals of West University of Timișoara, Series Chemistry 10 (2), p. 457-464, ISSN 1453-7672

10. Segal, R., **Georgescu, L.**, Bahaciu, G., 2001, *Functional foods-their role in health promotion*, Annales of the University of Craiova, vol. V (XLI), p. 494-498, ISSN 1435-1275

11. Segal, R., **Georgescu, L.**, Bahaciu, G., 2001, *Functional foods – Their role in health promotion*, Annales of the University of Craiova, V, (XLI), p. 494-498, ISSN 1435-1275

12. Segal, R., **Georgescu, L.**, 2002, *Orientari moderne in tehnologiile alimentare*, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 13, Nr. 2, p. 10-13, ISSN 1222-1120

13. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., 2002, *The nutritional efficiency – an important criterion in modern food processing*, Sesiunea “Scientifical researches agroalimentary processes and technologies” ed. VIII, Ed. Agroprint, Timisoara, p. 7, ISSN 1453-1399

14. **Georgescu, L.**, 2003, *Unele considerații privind prezența acrilamidei în alimente*, Buletin Informativ-Morărit și Panificație (BIMP), 14(3), ISSN 1222-1120

15. **Georgescu, L.**, 2004, *Noi ingrediente functionale utilizabile in panificatie*. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație (BIMP), 15(4), IV, p.24-30, ISSN 1222-1120

16. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., Lupașcu, L., Radu, T., 2004, *Investigations concerning honey authentication*, Buletinul USAMV Cluj-Napoca, 60, p. 495, ISSN 1454-2382

17. **Georgescu, L.** și Stoica, I., 2005, *Studies concerning the Dynamic of Enzyme Hydrolyse on the Jerusalem Artichoke (Helianthus Tuberosus) Inulin*, The Annals of the University „Dunarea de Jos” of Galati, XXIII, p. 77-80, ISSN 1221-4574

4. Articole publicate în buletine ale simpozioanelor internaționale

1. **Georgescu, L.**, Hogeckamp, S., Schubert, H., 1996, *Untersuchungen zur Zugfestigkeit von Pulverschüttungen*, Wissenschaftliche Abschlussberichte 31. Internationales Seminar, Karlsruhe, 163-175

2. Segal, R., **Georgescu, L.**, Fulea, V., Nicolau, A., 2000, *The biotechnological processing effects upon the nutritional efficiency of minerals contained in cereals*, Roumanian Academy Branch Timișoara, 4th International Symposium” Metal Elements in Environment, Medicine and Biology”, Editura Eurobit, p. 249 – 254, ISBN 973-8181-39-9

3. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., 2002, *The nutritional effect of biotechnological processed rice*, 3rd International Conference of the Chemical Societies of the South Eastern European Countries on Chemistry in the New Millenium and Endless Frontier, Bucuresti, p. 128. ISBN 973-569-555-3

4. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., Pancu, M., 2003, *Germinated cereal seeds as functional foods – certain protective effects on the organism*, volumul Simpozionului „Food science, tehniqe & technologies”, Plovdiv, L, issue 3, p. 29-34, ISSN 0477-0250

5. Articole publicate în buletine ale simpozioanelor cu participare internațională

1. **Georgescu, L.**, Burluc, R. și Resmeriță, D., 2003, *Utilizarea transglutaminazei în scopul îmbunătățirii proprietăților reologice ale aluatului*, Volumul Simpozionul Internațional Euro-Aliment, Galați, p. 502-504, ISBN 973-8316-68-5

2. Dima, Ș., Bahrim, G., **Georgescu, L.**, Murărescu, M., 2003, *Posibilități de imobilizare a invertazei fungice prin emulsionare-gelifiere ionotropă cu încapsulare în alginat*, Volumul Simpozionul Internațional Euro-Aliment, Galați, p. 529-533, ISBN 973-8316-68-5

6. Articole publicate în buletine ale simpozioanelor nationale

1. Bălancea, M., Ana, A., Dan, V., Ionescu, A., **Georgescu, L.**, 1983, *Cercetări privind influența glucoxidazei din Aspergillus niger MIUG-55 asupra unor însușiri calitative ale vinului*, Volumul celui de-al IV-lea Simpozion de Microbiologie Industrială, Galați, p. 463-467

2. **Georgescu, L.**, Hîrtopeanu, A., Vasu, S. S., 1987, *Activitatea proteazică, nucleazică și poliglicozidazică a drojdiilor reziduale de bere și spirt*, Volumul celui de-al VI-lea Simpozion de Microbiologie Industrială și Biotehnologie, Iași, p. 195-204

3. Arghir, C., **Georgescu, L.**, Vasu, S. S., 1987, *Cercetări privind compoziția biochimică a drojdiilor reziduale de bere și spirt*, Volumul celui de-al VI-lea Simpozion de Microbiologie Industrială și Biotehnologie, Iași, p. 613-616
4. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, *Aprecierea compoziției fibrelor alimentare prin analiză HPLC-IR*, Lucrările Simpozionului “50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară”, Galați, p.329, ISBN 973-9499-41-4
5. **Georgescu, L.**, 1998, *Metode rapide de dozare a fibrelor*, Lucrările Simpozionului “50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară”, Galați, p.324, ISBN 973-9499-41-4
6. **Georgescu, L.**, Hoge Kamp, S., 1998, *Determinarea tensiunii de adeziune a unor pulberi alimentare*, Lucrările Simpozionului “50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară”, Galați, p.327, ISBN 973-9499-41-4
7. **Georgescu, L.** ș.a., 1998, *Caracterizarea ribonucleazelor din diferite surse*, Lucrările Simpozionului “50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară”, Galați, p.239, ISBN 973-9499-41-4
8. **Georgescu, L.**, 1999, *Studii in vitro privind efectul fibrelor alimentare asupra disponibilității vitaminelor din grupul B*, Lucrările celui de-al II-lea Simpozion “Cercetarea medicamentului între informație și științele vieții”, București, p. 83-84
9. Segal, R., **Georgescu, L.**, Bahaciu, G., 2000, *Alimentele funcționale – rolul lor în promovarea sănătății*, Volumul Sesiunii științifice “Priorități ale cercetării științifice în horticultură și biologie”, Craiova, p. 104
10. **Georgescu, L.**, Ioniță, I., Iacob, N., 2001, *Influența imobilizării beta-galactozidazei asupra cineticii enzimaticе*, Simpozionul “Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III”, Galați, Ed. Academica, p. 339-343, ISBN 973-8316-15-4
11. **Georgescu, L.**, 2001, *Studiul imobilizării amiloglucozidazei*, Simpozionul “Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III”, Galați, Ed. Academica, p. 344-348, ISBN 973-8316-15-4
12. **Georgescu, L.** și Andreescu, I., 2003, Purification and characterization of a baker’s yeast invertase, volumul Sesiunii “Cercetări științifice – procese și tehnologii agroalimentare”, ed. IX, Ed. Agroprint, Timișoara, p. 178-185, 2003, ISSN 1453-1399;
13. Bahrim, G. și **Georgescu, L.**, 2005, *Analiza cineticii multiplicării drojdiilor Candida utilis pe hidrolizate celulozice și hemicelulozice*, Proceedings of the Xth Symposium of the microbiology and biotechnology, Ed. Corson, p. 49-54, ISBN 973-8225-29-9
14. **Georgescu, L.**, Bahrim, G., Stoica, I. și Urse, G., 2005, *Valorificarea pe cale biotehnologică a deseurilor lignocelulozice*, Proceedings of the Xth Symposium of the microbiology and biotechnology, Ed. Corson, p. 381-386, ISBN 973-8225-29-9

7. Articole publicate in reviste de specialitate din tara: -

D. BREVETE DE INVENTIE: -

E. PROIECTE DE CERCETARE-DEZVOLTARE PE BAZĂ DE CONTRACT

1. Proiecte internaționale: -

2. Proiecte naționale

2006-2008 – membru în echipa grantului CEEX, Modulul IV,

2006-2008 – membru în echipa grantului CEEX, Modulul I, *Alimente funcționale: cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea de produse sinbiotice noi*, CALISIN- CEEX 103/01.08.2006

2004-2006 – membru în echipa Contractului BIOTECH, *Biotehnologie de obținere a produselor lactate funcționale cu potențial antioxidant ridicat* - BIOTECH 01-1-PA 4729/2004

Cercetari privind noi surse de proteine în alimentația umana – Grant CNCSIS nr. 441/2005-2006

2002 – director de proiect CNCSIS, tip A, *Predicția evoluției componentelor biologice active în alimentele procesate*, cod CNCSIS 480

1999-2002 – membru în echipa grantului CNCSU tip C, *Studii biochimice, fiziologice și tehnologice privind realizarea unor produse alimentare de protecție*, Cod 74 CNCSU (cu Banca Mondiala)

Influența unor procesări biotehnologice asupra calităților semințelor de cereale și leguminoase, Grant tip A, Cod 809 CNCSIS, Tema 12/2000

Cercetări biochimice și tehnologice privind îmbunătățirea produselor cerealiere în săruri minerale – Grant tip A, Cod 188 CNCSIS, Tema nr. 17/1998

Cercetări privind îmbunătățirea unor produse cerealiere cu săruri minerale – Contract nr. 190/1998, ICA-București

Cercetări privind obținerea făinurilor pentru copii prin prelucrare biochimică – Contract nr.126/1997, ICA-București

Studii privind valoarea nutritivă și implicațiile fiziologice ale produselor alimentare cu conținut ridicat de fibre – Contract nr. 125/1997, ICA-București

Studii și cercetări în vederea stabilirii de tehnologii pentru obținerea unor produse pe bază de cereale, bogate în fibre alimentare – Contract 12/1994, ICA-București

Cercetări privind utilizarea preparatelor enzimactice în panificație – contract de cercetare nr. 9141/1990, ICA-București (ca responsabil de temă)

Obținerea de derivate proteice și potențiatori de aromă (nucleotide) prin valorificarea superioară a drojdiilor de bere și spirt – contract de cercetare științifică nr. 6060/1986-1989, ICA-București (ca responsabil de temă)

Stabilirea tehnologiei de obținere a unor produse făinoase cu înlocuitori de alune și cacao – contract nr. 118/1979, Universitatea din Galați

Obținerea unui produs cu aromă de cacao pentru industria produselor zaharoase – contract nr. 122/1979, Universitatea din Galați

E. ALTE LUCRĂRI ELABORATE ȘI CONTRIBUȚII ȘTIINȚIFICE:

1. Vasu, S. S., Banu C., Stoicescu, A., Segal, R., **Georgescu, L.**, Arghir C., 1987, *Cercetări privind valorificarea drojdiilor reziduale de bere și spirt în vederea obținerii de derivate proteice și potențiatori de arome*, Sesiunea de Comunicări și referate științifice a Institutului de Chimie Alimentară, 23-24 noiembrie, București.
2. Vasu S. S., Banu C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1987, *Cercetări privind valorificarea drojdiilor reziduale de bere și spirt*

- prin obținerea de derivate proteice și potențiatori de arome*, Simpozionul “Progrese ale cercetării științifice din industria alimentară”, 11-12 decembrie, Galați.
3. Vasu S. S., Banu C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, *Drojiile reziduale de bere și spirt ca surse de proteine și potențiatori de arome*, Simpozionul “Biotehnologii de obținere a proteinelor”, 10-11 iunie, Curtea de Argeș.
 4. Vasu, S. S., Banu, C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, *Obținerea de derivate proteice din drojii reziduale de bere*, Simpozionul “Biotehnologii de obținere a proteinelor”, 10-11 iunie, Curtea de Argeș.
 5. Vasu, S. S., Banu, C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, *Biotehnologii de obținere de derivate proteice din drojii reziduale de bere*. Al III-lea Congres Național de Chimie, 21-24 septembrie, București.
 6. Vasu, S. S., Banu, C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, *Drojiile ca surse proteice*, Al II-lea Simpozion “Modernizarea tehnologiilor agro-alimentare; alimentele și alimentația – surse de sănătate a populației”, Mamaia.
 7. Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C., Berza, M., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1989, *Hidrolizate proteice obținute pe cale enzimatică, folosite ca aromatizanti și potențiatori de aromă*, Simpozionul “Produse și tehnologii noi în procesul de diversificare și creștere a calității produselor alimentare”, ediția a II-a, 25-26 mai, Piatra Neamț.
 8. Vasu, S. S., Banu, C., Bulancea, M., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., Kramer, C., Stoicescu, A., **Georgescu, L.**, Arghir, C., Turtoi, G., 1989, *Biotehnologii de valorificare a unor subproduse din industria alimentară*, Manifestarea metodico-științifică “Creativitate și eficiență în învățământ”, ediția a IV-a, 2-3 iunie, Iași
 9. Banu, C., Stoicescu, A., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1989, *Studiul comparativ al ribonucleazelor de origine microbială și vegetală*, Al VII-lea Simpozion de Microbiologie industrială și Biotehnologie, 8-9 septembrie, Galați
 10. Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, 1989, *Activitatea proteolitică a făinurilor și proprietățile lor de panificare*, Al VII-lea Simpozion de Microbiologie industrială și Biotehnologie, 8-9 septembrie, Galați
 11. Dan, V., Segal, R., Nicolau, A., **Georgescu, L.**, 1991, *Tehnologii de obținere a preparatelor enzimatice amilolitice*, Simpozionul “Progrese în bioingineria produselor alimentare”, 14-15 iunie, Galați
 12. Segal, R., Dan, V., Bordei, D., Vâță, C., Muscă, L., **Georgescu, L.**, 1991, *Cercetări privind utilizarea unor preparate enzimatice în panificație*, Simpozionul “Progrese în bioingineria produselor alimentare”, 14-15 iunie, Galați
 13. **Georgescu, L.**, Henle, T., 1993, *Naturally occurrence of lysinoalanin (LAL) in bovine rowmilk*, Freising, Germania, comunicată la încheierea stagiului ca bursier Tempus, în Catedra de Știința Laptelui, UT München
 14. Segal, R., **Georgescu, L.**, 1993, *Digestibilitatea “in vitro” a amidonului și proteinelor din cereale și leguminoase uscate în funcție de conținutul lor în fibre*, Sesiunea de Comunicări “Progrese în industria alimentară, acvacultură și pescuit”, 28-30 oct., Universitatea din Galați
 15. Segal, R., Segal B., Vâță, C., Muscă, L., Lungu, C., **Georgescu, L.**, 1993, *Studiul acțiunii antioxidante a unor extracte vegetale*, Sesiunea de Comunicări “Progrese în industria alimentară, acvacultură și pescuit”, 28-30 oct., Universitatea din Galați

16. Segal, R., Nat, A., Vâță, C., Muscă, L., **Georgescu, L.**, Lungu, C., 1993, *Cercetări privind influența radiațiilor ionizante asupra activității enzimelor din alimente*, Sesiunea de Comunicări “Progrese în industria alimentară, acvacultură și pescuit”, 28-30 oct., Universitatea din Galați
17. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1994, *Posibilități de diversificare a produselor cerealiere pentru micul dejun*, Simpozionul “Progrese științifice, tehnice și tehnologice în Industria de Morărit-Panificație”, Eforie Nord
18. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, *Producerea alimentelor cu adaos de fibre cerealiere*, Flavour and Dyes, Food ingredients, Second Edition, 14-15 aprilie, București
19. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, “*In vitro*” study about the effect of dietary fibres on digestive enzymes, First International meeting of the Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, 24-26 sept., Bucharest
20. Moraru, C., **Georgescu, L.**, 1998, *Tendențe actuale în realizarea unor produse pe bază de cereale pentru alimentația preșcolară*, Health and Baby Food, Second Edition, 7-8 aprilie, București.
21. Segal, R., Fulea, V., **Georgescu, L.**, Lungu, C., 1999, *Free radicals scavengers present in germinated seeds*, Fourth Roumanian International Symposium on Cosmetic and Flavour Products, 1-4 iunie, Iași.
22. **Georgescu, L.**, 2000, *Evidențierea unui inhibitor al lipazei pancreatice prezent în fibrele cerealiere*, Sesiunea de comunicări științifice “Diversitatea, funcționalitatea și conservarea organismelor vii”, 21 octombrie, Iași
23. **Georgescu, L.**, Segal, R., Cârlan, I., 2000, *Aspecte fiziologice ale consumului produselor bogate în fibre*, Simpozionul “Healthy Food and Nutrition”, Fourth Edition, București.
24. **Georgescu, L.** și Segal, R., 2001, *Alimente funcționale din cereale*, Sesiunea națională cu participare internațională de comunicări tehnico-științifice “Relansare economică și socială”, 22-24 iunie, Brăila
25. Segal, R. și **Georgescu, L.**, 2001, *Alimentele funcționale. Prezent și viitor*. Simpozionul Fundației pentru alimentație sănătoasă, noiembrie 2001, București
26. **Georgescu, L.**, 2001, *Facts in analyzing dietary fiber from different cereal products*, Simpozionul “Zilele Academiei”, 24-25 mai, Timișoara
27. Stoica, I. și **Georgescu, L.**, 2003, *Investigații privind corelația dintre structura rației și preferințele alimentare ale studenților*, Simpozionul Fundației pentru o alimentație sănătoasă, 28-29 noiembrie, București
28. Segal, R., Herscovici, B., Moraru, D. și **Georgescu, L.**, 2004, *Cercetari privind obtinerea de pasteine din derivate proteice de lupin*, Proceedings of the Xth Symposium of the microbiology and biotechnology, 15-16 oct. Iasi
29. **Georgescu, L.**, 2004, *Utilizarea fibrelor din mazare in industria panificatiei. Aspecte teoretice si aplicatii practice*, Simpozionul „Enzymes and Derivates”, 30 sept. -2 oct., Piatra-Neamt
30. **Georgescu, D.** și **Georgescu, L.**, 2004, *Produse de panificatie realizate cu ingrediente functionale*, Simpozionul „Enzymes and Derivates”, 30 sept. -2 oct., Piatra-Neamt
31. **Georgescu, L.** și Stoica, I., 2004, *Indulcitori obtinuti pe cale biotehnologica*, Simpozionul al VI-lea al FPAS cu tema: „Obezitatea – cu totii suntem parte a solutiei”, 22-23 oct., Sinaia
32. **Georgescu, L.** și Ursei, O., 2005, *Studiu privind obtinerea painii cu inulina*, Simpozionul International „Progrese tehnice, tehnologice si stiintifice in industria de morarit si panificatie si sectoare conexe”, 9-10 iunie, Bacau

33. **Georgescu, L.**, 2005, *Produse de panificatie cu inulina*. Simpozionul „Enzymes and Derivates”, sept., Piatra-Neamt
34. **Georgescu, L.** si Georgescu, D., 2005, *Utilizarea lactitolului la fabricarea unor produse de patiserie si cofetarie*. Simpozionul „Enzymes and Derivates”, sept., Piatra-Neamt